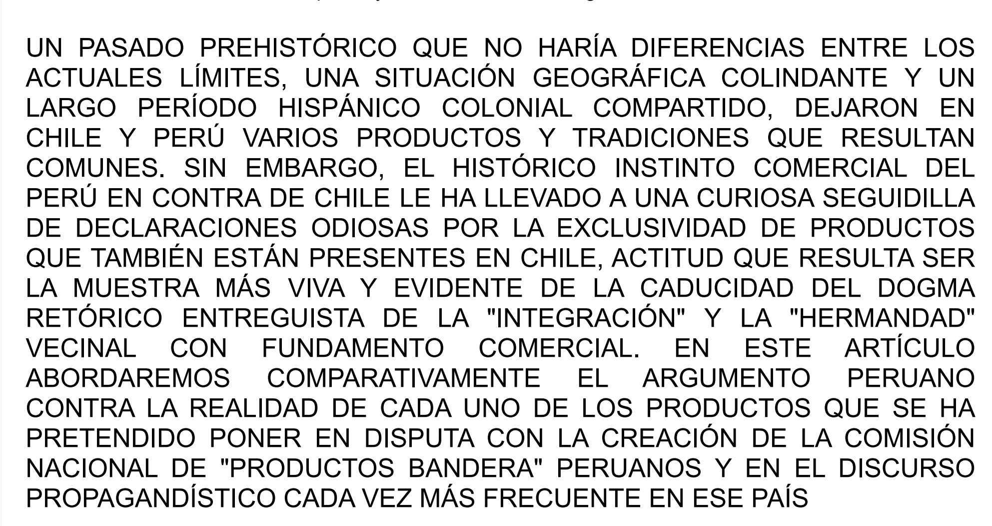


Ya no se admite Adobe Flash Player

PRODUCTOS PATRIMONIALES, ARTÍCULOS COMERCIALES Y ELEMENTOS CULTURALES QUE EL PERÚ RECLAMA "USURPADOS" POR CHILE

-ampliado y actualizado el 10 de agosto de 2008-



UN PASADO PREHISTÓRICO QUE NO HARÍA DIFERENCIAS ENTRE LOS ACTUALES LÍMITES, UNA SITUACIÓN GEOGRÁFICA COLINDANTE Y UN LARGO PERÍODO HISPÁNICO COLONIAL COMPARTIDO, DEJARON EN CHILE Y PERÚ VARIOS PRODUCTOS Y TRADICIONES QUE RESULTAN COMUNES. SIN EMBARGO, EL HISTÓRICO INSTINTO COMERCIAL DEL PERÚ EN CONTRA DE CHILE LE HA LLEVADO A UNA CURIOSA SEGUIDILLA DE DECLARACIONES ODIOSAS POR LA EXCLUSIVIDAD DE PRODUCTOS QUE TAMBIÉN ESTÁN PRESENTES EN CHILE, ACTITUD QUE RESULTA SER LA MUESTRA MÁS VIVA Y EVIDENTE DE LA CADUCIDAD DEL DOGMA RETÓRICO ENTREGUISTA DE LA "INTEGRACIÓN" Y LA "HERMANDAD" VECINAL CON FUNDAMENTO COMERCIAL. EN ESTE ARTÍCULO ABORDAREMOS COMPARATIVAMENTE EL ARGUMENTO PERUANO CONTRA LA REALIDAD DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS QUE SE HA PRETENDIDO PONER EN DISPUTA CON LA CREACIÓN DE LA COMISIÓN NACIONAL DE "PRODUCTOS BANDERA" PERUANOS Y EN EL DISCURSO PROPAGANDÍSTICO CADA VEZ MÁS FRECUENTE EN ESE PAÍS

****

El caso del Pisco y del "Pisco Sour" (ámbitos industrial-cultural-culinario)

RECLAMO PERUANO: Esta es, quizá, la más agria y controvertida disputa levantada por el Perú en contra de Chile en materias comerciales. Según su posición, el Perú ostentaría la exclusividad del producto y de la denominación de origen, pues la uva pisquera fue llevada allá por el "marqués" Francisco López de Caravantes (que no era "marques", pues este título nobiliario es un mito en su biografía), hacia el siglo XVI, produciendo masivamente el aguardiente del puerto de Pisco que da su nombre al producto. La parte más importante de su reclamo comenzó hacia agosto de 2001 y ha incluido gran apoyo mediático, publicitario e incluso peticiones directas a los Estados Unidos de no aceptar la denominación de origen del pisco para el caso de los productos chilenos que entren a ese país,

precisamente en momentos en que la Cancillería chilena asesoraba a la diplomacia peruana para que lograra un tratado comercial con Norteamérica.

REFUTACIÓN: Chile establece jurídicamente sus derechos al uso de la denominación hacia 1931 y luego crea una situación jurídica para evitar que el Perú monopolizara el licor, al basar la denominación de origen para el "pisco" con el decreto que cambia en nombre del pueblo de La Unión por el de Pisco Elqui, en 1936, lo que frenó el primer intento peruano por acaparar la exclusividad de la producción del licor. En 1934 se había creado la Sociedad de Productores de Elqui, que agrupó a todos los pisqueros de la zona en una cooperativa única. Esta agrupación es la actual CAPEL. Estas medidas son sólo regulaciones legales para una actividad licorera que llevaba larga data en el valle de Elqui, con producciones que se remontan también al siglo XVI, ya que los españoles producían aguardientes en la región de Coquimbo que eran llevados al puerto de Pisco en Perú para salir a España. Perú había pretendido monopolizar la bebida para frenar su producción en Chile.

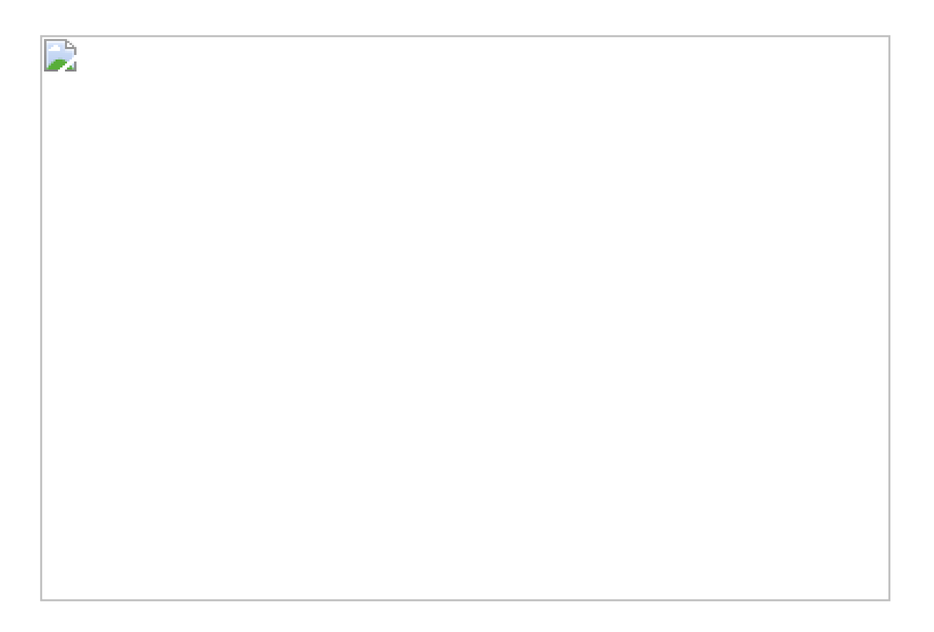
Pero la verdad del problema del pisco peruano es otro distinto de la competencia chilena o de la discusión sobre la denominación de origen. Medidas tributarias tomadas hacia 1963 habían buscado potenciar la producción de pisco del Perú liberándolo de impuestos, pero la idea no resultó, en parte porque la cantidad de viñedos que existen en ese país no permiten cubrir una demanda masiva, como sí logra hacerlo Chile. Esto ha condenado al pisco peruano a nunca salir del nivel mayoritariamente artesanal y con escasa industrialización. Actualmente, el pisco peruano paga impuestos tan altos que, de 10 botellas producidas, entre 4 y 5 de ellas van a parar sólo al pago de tributos, por lo que la creación de la Comisión Nacional del Pisco no ha logrado potenciar con atractivos y facilidades el desarrollo. Los estrictos y austeros planes de potenciación de la venta internacional del pisco peruano, están acercando a su industria a los límites de su capacidad productiva, pero muy por debajo de la chilena. He ahí la esencia del debate que el Perú pretende instalar con la discusión sobre la denominación de origen que, entre otros resultados adversos, le significó un gran retroceso durante el año 2006, tras llevar el asunto a la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) donde se falló a favor de la tesis chilena, de que el *pisco* es una denominación genérica y no exclusiva a un sólo origen.

Otro problema del pisco peruano que se intenta encubrir con la monserga del "aguardiente chileno", es la fuerte falsificación del producto y lo poco que se ha hecho en la práctica por detenerla, ante el afán de mostrarse en posiciones falsamente ventajosas frente a los volúmenes que produce Chile. Datos del Ministerio de Agricultura peruano, en el 2003, sugerían que sólo del 20% de la producción de pisco dentro de sus fronteras cumplía con todas las normas legales vigentes y los estándares de calidad. A la sazón, las bodegas ilegales llegaban a 400. Para Johnny Schuler, Presidente de la "Cofradía Nacional de Catadores del Perú Caballeros Herederos de la Orden de don Francisco de Caravantes" y uno de los mayores enemigos del pisco chileno, *"más del 60% de la producción nacional* (peruana) *no respeta la*

categoría establecida en la denominación de origen" (Revista "Caretas", Perú, 2 de agosto de 2001).

Adicionalmente, el resquemor por el trago de bar conocido como *pisco sour* es un hermano menor de esta disputa, de fuerte carácter cultural, por lo que podemos apreciar. La molestia peruana, en este caso específico, deriva no sólo de que el trago evoque en Chile a la producción del propio *pisco* que pretende ser disputada, sino a la recomendación de su preparación ideal con los famosos limones de Pica, pueblo chileno al interior de Iquique bendecido por sus propiedades agrícolas. Fue precisamente en la ciudad iquiqueña donde la leyenda chilena coloca el origen del *pisco sour*, de manos de un viajero inglés. En Perú, las leyendas lo sitúan en bares y hoteles de distintas ciudades. Todo parece indicar, sin embargo, que el *pisco sour* no sería más que una versión sencillamente adaptada al pisco como base y con algunas variaciones mínimas, del famoso trago internacional conocido como *whisky sour*, de modo que la discusión sobre el origen preciso del trago resultaría anodina por tratarse de una versión de coctelería que sólo se limitó a sustituir el whisky por el pisco en la preparación.

Por la relevancia y las características de esta controversia, le hemos dedicado un capítulo completo sobre la sabrosa y embriagante guerra peruana contra el pisco chileno.



Afiche que inició la última campaña peruana contra el pisco chileno y la parodia que se publicó en Chile como parodia

El caso del Ceviche o *Sebiche* (ámbitos cultural-culinario) 

RECLAMO PERUANO: Plato a base de pescado cocido con limón, perteneciente a la antigua tradición peruana. Se le llama indistintamente *Ceviche, Cebiche* o *Sebiche*. Según la acusación que hoy formula el Perú, Chile lo presentaría imprudentemente como suyo en sus recetas culinarias ofrecidas al turismo. Aunque hay intenciones de introducirlo como "producto bandera" del Perú en Europa, aún no hay disputas comerciales propiamente, ya que éste no es un producto industrial o masivo. Los ladridos son más bien populares, de la índole del orgullo cultural y, como es de

esperar, con interlocutores forrados en banderas peruanas. Aun así, en abril de 2004, el Instituto Nacional Cultural del Perú lo declaró "patrimonio cultural" de esa nación, medida que el profesor Luis Guillermo Lumbreras, antropólogo y director del organismo, definió como *"un reconocimiento a la autenticidad. Es darle una difusión mayor a su origen"*. Luego, cuando la Embajada de Chile en España presentó en la feria "Chile a través de España", inaugurada la última semana de abril de 2007, el producto nacional de la corvina con una receta al cebiche, los diarios peruanos "El Correo" y "Perú" se arrojaron en picada acusando al vecino país de *apropiarse* del platillo para presentarlo como producto bandera, incluso logrando sacar declaraciones del propio Canciller peruano José García Belaúnde.

REFUTACIÓN: Pese a que algunos atribuyan el origen de este plato exclusivamente al Perú, los registros lo colocan tempranamente por casi toda la costa Pacífica: México, Ecuador, Perú y Chile. Sin cuestionar la popularidad y el profundo arraigo que ofrece este platillo en el consumo peruano, no hay duda de que resulta osado y audaz asegurar que su origen sería estrictamente ajustado dentro de ese territorio y con única influencia del elemento de peruanidad, según pasaremos a estudiar. Además, la tradición del *ceviche* en Perú no ha de ser tan antigua como se ha pretendido, y no es de extrañar entonces, que los españoles lo hayan introducido desde la Península por toda la costa americana hasta tiempos relativamente recientes, dada la facilidad con que se prepara y la utilización del abundante recurso marino que es el pescado, que era de escasa duración si no era aliñado al limón o vinagre, o bien curado en sal ante la ausencia de refrigeración, métodos que se remontan a la antigüedad clásica del Mediterráneo.

Los primeros registros de su nombre datan aproximadamente de 1820, lo que hace sospechar con más razón de que fue traído por los españoles antes de que su receta se sofisticara en el Perú. Una teoría propone que los hispanos, a su vez, lo aprendieron de los árabes, pues la expresión *sibech o seibech* se empleaba entre ellos para señalar bocadillos ácidos. De ahí que el Instituto Nacional de Cultura peruano sugiriera, el año 2004, que la manera correcta de escribir el nombre del platillo como *"sebiche"*, con "s" y "b", a pesar de la libertad ortográfica que existe al respecto. Una interesante investigación periodística presentada por la revista peruana "Etiqueta Negra", proponía en su Nº 18 de 2004, que el término que identifica al platillo podía provenir de la expresión soez *"son of a bitch"* del anglosajón (*"hijo de p..."*), que habría sido una exclamación registrada de un marino inglés que llegó al Norte del Perú a principios del siglo XIX y probó un bocadillo de pescado cargado de ají. Otra leyenda tratada en el mismo artículo indica que el término puede proceder de otra frase inglesa: *"See the beach"* (*"Mira la playa"*). Respaldado la teoría del origen del ceviche en la expresión árabe *seibech,* la historiadora y escritora limeña María Rostworowski Tovar dice que, hacia 1535, llegaron al Perú cuatro esclavas moras para quedar al servicio de Francisco Pizarro, y que una de ellas podría haber mezclado una porción del pescado que se le ofrecía como alimento con algo de limón o naranja agria.

Sin embargo, nos parece la sencilla mezcla base de pescado, limón y aliños no tiene ninguna clase de ciencia culinaria como para pretender alguna clase de exclusividad con nacionalidad. En el Mediterráneo Occidental, y aparentemente introducidos también desde el mundo árabe, existen platillos a base de esta misma mezcla. De hecho, en Europa sobrevivieron estilos de cocina donde todo tipo de carnes son cocidas o aliñadas con abundante limón -a pesar de que existió por muchos años el temor de que los alimentos ácidos eran peligrosos para la salud- o consumidos directamente crudos, como los *carpaccios* de pescado y carne.

Al respecto, el periodista e investigador culinario peruano Jorge Salazar, autor del libro "Crónicas Gastronómicas", declaró en una entrevista, con relación a la declaración del *ceviche* como patrimonio nacional, que *"Todos los pueblos que tienen mar comen pescado crudo. Para mí es vergonzoso todo este asunto. Peor es lo del pollo a la brasa. Todo pueblo primitivo lo come. Somos una gran civilización que no necesita andar inventando cosas"* (Diario "El Comercio" de Perú, sábado 15 de enero de 2005).

Es digno de consignar que el *ceviche* se consume en forma abundante en Chile, pero en las grandes ciudades sólo desde los años ochenta, de manera mucho menos amplia de lo que pudiese esperarse de un país con tamaña relación marítima. La gran variedad de peces que hay en las costas chilenas y la exitosa introducción del salmón (pescado más recomendado para este plato, por razones sanitarias) han favorecido, no obstante, la indiscutible popularidad del producto en estos terruños desde tiempos coloniales, de modo que la acusación de "usurpación" resulta totalmente supina y anacrónica.

El caso de la toponimia y los conceptos históricos (ámbitos cultural-turístico)

RECLAMO PERUANO: En octubre de 2004 se produjo en Lima un tremendo escándalo mediático del que participaron entusiasmadamente políticos y columnistas de diarios locales, acusando a Chile de querer "usurparle" al Perú los nombres de las ciudades de Nazca y Cuzco, advirtiéndose que el país "mapochino" pretendía inscribirlas internacionalmente para denominar así sus propios licores o vinos. Se exigió incluso una acusación en foros internacionales contra Chile por este "robo cultural". Un publicista llegó a escribir -con la característica arrogancia de muchos peruanos que se presumen doctos en materias de investigación histórica- en una columna del diario "El Comercio", que: *"el país* (Chile) *no construye identidad propia y transmite a sus niños y jóvenes el mensaje que Chile no tiene lugares de los cuales sentirse orgullosos, salvo la isla de Pascua, que queda a miles de kilómetros del continente".* No contento con esta infamia, el columnista agregó que: *"Si Chile aceptase registrar las marcas "Cusco" y "Nasca", los peruanos perderíamos algo nuestro, es cierto, pero los chilenos perderían una oportunidad más de construir una nación y una cultura fuerte, y no solo una economía boyante".*

REFUTACIÓN: El escándalo vino a tener un vuelco inesperado que podría en evidencia la falta de mesura y de racionalidad con que la patriotería alojada en parte de la sociedad peruana ha abordado el tema de la cuestión de sus "productos bandera" y de los aspectos culturales, aunque debemos recalcar que la explicación del asunto ha sido cínicamente escondida de la luz pública por muchos de los propios medios que alentaron a la polémica y al escándalo en ese país, por lo que la "usurpación" de los nombres de Nazca y Cuzco ya está incorporada al legendario antichileno del folclore del Perú.

Poco después de iniciada la polémica, se supo gracias a la Asociación de Exportadores peruanos no sólo que Chile era el segundo comprador del pisco del Perú, sino que los nombres "Cuzco" (o "Cusco") y "Nazca" estaban siendo registrados por empresas chilenas para colocarlos a las marcas de pisco del Perú que serían importados hasta Chile, precisamente para resaltar su origen peruano y distinguirlas de la infinidad de marcas chilenas que ya se encuentran compitiendo en ese mercado. Como era esperable, los reclamos y las bravatas peruanas disminuyeron drásticamente cuando el factor monetario entró en juego. Y más aún: el Departamento de Propiedad Industrial chileno rechazó el registro de la marca "Cuzco" que había sido solicitado por la Sociedad Aguas del Sur S.A., medida que fue interpretada en el Perú como una acogida al reclamo formulado por su Gobierno. Esto significa que el problema ni siquiera existía ya cuando aún continuaban presentándose protestas por parte de algunos medios de ese país.

Cabe advertir que la ignorancia y el oscurantismo han sido el principal combustible de muchas polémicas artificialmente creadas en Perú para sostener este incipiente negocio mediático de la difamación antichilena por la vía de las acusaciones de "usurpaciones culturales". Aunque el caso pasó inadvertido en Chile, tenemos también otro muy semejante: la polémica generada el año 2003 en torno a un afiche que colocaron agencias de turismo en el Centro Comercial *Larco Mar*, al centro de Lima, con la frase: *"Isla de Pascua: el Ombligo del Mundo"*. Dado que la ciudad del Cuzco también significaría "Ombligo del Mundo" en quechua, corrió como un reguero de pólvora la noticia de que Chile estaba *robando* el concepto nominal de la ciudad histórica para adjudicárselo a la Isla de Pascua. Nadie en Perú fue capaz de refutar esta afirmación y demostrar conocimiento de que el nombre original de la Isla de Pascua o *Rapanui*, es decir, *Te Pito Te Henúa*, significaba precisamente "Obligo del Mundo", concepto con el que las culturas de los ancestrales constructores de moais definían su isla. De hecho, bastaría una inspección en internet para advertir que el concepto está internacionalmente mucho más asociado y posicionado con respeto a Isla de Pascua que al Cuzco, por mucho que eso encolerice a los publicistas peruanos.

El caso de la Papa o Patata (ámbitos agropecuario-cultural-culinario)

RECLAMO PERUANO: Según frecuentes afirmaciones peruanas, todas las variedades del tubérculo son originarias directamente de las alturas andinas de Perú y Bolivia (el Altiplano también ha

mostrado interés en participar en acusaciones de "usurpación de cultura" en contra de Chile); un producto peruano por excelencia y el conocimiento de la misma en la América se debía únicamente a la influencia inca en la región comprendida desde Quito hasta la zona Sur de Chile, según lo permitió la dispersión cultural incásica. Aunque el reclamo tenía larga data, adquirió particular energía después de la publicación Nº 27 de la revista "Patrimonio Cultural", en otoño de 2003, de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos de Chile, en la que se afirmaba el origen nativo de muchas papas chilenas, lo que desató airadas reacciones entre algunos investigadores peruanos. Para la difusión del producto, los peruanos han fundado la Comisión Nacional de la Papa y lo han incluido en la lista de la Comisión Nacional de Productos Banderas peruanos. En el último tiempo, además, los propagandistas peruanos se aferran a un estudio presentado a fines de septiembre de 2005 por la revista "Proceedings of the National Academy of Sciences" de Estados Unidos, según el cual un análisis de los marcadores del ADN de 261 variedades silvestres y 98 cultivadas de papa habrían demostrado que el origen del tubérculo se encontraría *"en una amplia área del sur de Perú"* según David Spooner, taxonomista del Departamento de Agricultura de Estados Unidos que dirigió el estudio en Madison, Wisconsin. Al anunciarse en marzo de 2006 que la Universidad Austral de Chile iniciaría una inscripción de 286 variedades de la papa denominada chilota como Patrimonio Nacional de Chile, el Canciller del Perú, Oscar Maúrtua, respondió declarando molesto que *"No existe ninguna duda de que la papa es peruana"* y que *"Es claro que tenemos argumentos válidos. No cabe duda en el imaginario nacional latinoamericano que haya otro lugar del origen de la papa que el Perú",* agregando que su ministerio se acercaría al gobierno chileno para abordar este tema.

REFUTACIÓN: El error de la tesis peruana es suponer que la actual producción de Chile se debe gracias a la influencia ancestral de comerciantes peruanos sobre territorio chileno, particularmente en las cadenas montañosas, la zona central y el austral archipiélago de Chiloé. También desconocen la alta adaptabilidad del producto que ha permitido al archipiélago chilote, por ejemplo, la diversificación en muchas variedades que se han vuelto propias de la isla aún cuando el origen ancestral del producto sea en territorio peruano.

Un argumento histórico recurrido para intentar explicar este axioma de la peruanidad exclusiva de la papa es que, durante su segundo viaje de descubrimiento y conquista, los hermanos Pizarro encontraron cultivos y muestras de consumo de papas entre los indígenas peruanos, aunque las primeras crónicas sobre el tubérculo aparecen sólo en 1535 con el expedicionario de Francisco Pizarro, don Pedro Cieza de León y la publicación de su "Crónica del Perú", en Sevilla. En ese mismo año y en ese mismo lugar de España, los monjes comenzaron a hacer los primeros cultivos en Europa, a partir de algunas muestras enviadas desde Indias para la observación. Sin embargo, la papa ya estaba en Chile en los tiempos de Pedro de Valdivia, a cuya llegada al territorio escribe que *"los indios se alimentan con papas que van a recoger a las colinas"*. La creencia de que todas las variedades de la papa sería exclusivamente peruana en su origen y que su dispersión por Chile es sólo reciente (y por lo tanto, no podrían

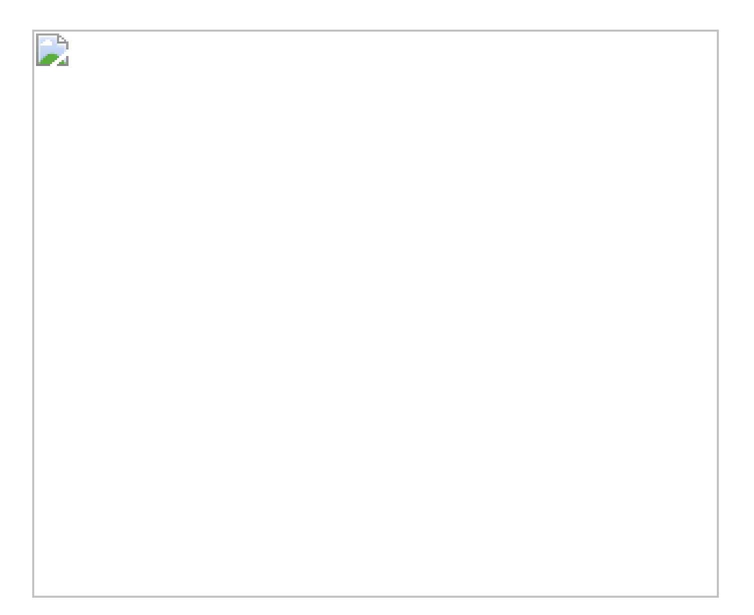
haber variedades "chilenas" de papas), deriva del hecho de que estas primeras crónicas sobre su existencia se hicieron desde allá, pero las noticias nuevas aparecieron con el avance de los conquistadores hacia el Sur, en Chile.

El estudio norteamericano dirigido por Spooner, en tanto, siendo tan recurrido por los autores peruanos, asegura que las papas fueron *"domesticadas por agricultores sudamericanos hace más de 7.000 años"*, demostrando que sólo se consideraron como cepas originales a las cultivadas o que desconoció la presencia del mismo tubérculo en forma silvestre en el territorio chileno y siendo incorporado a la dieta humana desde muchísimo antes, pues existen registros de consumo de unos 12.500 años atrás, en el complejo arqueológico de Monte Verde, en el Reloncaví, lo que descarta la teoría peruana de que las papas llegaron a Chile por influencia incásica, para entonces inexistente. La razón es simple y justificable: la investigación de Spooner no estaba concluida en 2005, de modo que aún quedaba pendiente rastrear el origen no de la especie, sino de las variedades que se consumían en Europa, lo que era el verdadero tema de discusión con respecto a la acusación peruana de que Chile le intentaría "usurpar" la nacionalidad del producto. Además, el registro genético de todas las papas siempre llegará a la raíz de las papas originarias aparecidas en territorio que hoy corresponde al Perú, sin que ello signifique que no puedan aparecer otras variedades en centros secundarios o que las papas que hoy se cultivan en todo el mundo hayan sido tomadas de un país en particular y no de otro. Veremos que, tres años más tarde, el estudio haría una revelación profundamente atentatoria al orgullo peruano y su obsesión por la exclusividad.

Como se sabe, el centro de la producción precolombina de papas en Chile era la isla de Chiloé y su entorno continental, hasta donde jamás llegó la influencia incásica "civilizadora" anunciada por Perú, de modo que la tesis de la domesticación por influencia directa del Imperio Incásico no calza con la evidencia histórica y arqueológica disponible. También describen su presencia allí varios autores y cronistas de la Conquista y la Colonia, como Juan Ladrillero (1558), el Maestre de Campo Don Alonso González de Najera (1614), Fray Vásquez de Espinoza (1628), el padre Diego de Rosales (1670), el Maestre de Campo Pedro de Córdoba y Figueroa (1750) el cronista Vicente de Carballo y Goyeneche (1780) y el Ábate Molina (1782). Incluso, desde el siglo XIX se sabía de la existencia de variedades de papas internacionalmente reconocidas como exclusivamente chilenas en Europa y Estados Unidos, como la *"Rough Purple Chili"* (*"Púrpura Rugosa de Chile"*). La "Paterson Victoria", de Inglaterra, también fue introducida desde Chile, según lo confirma Siebeneik. Por su parte, el naturalista francés Claudio Gay identificó otra larga lista de variedades autóctonas chilenas, en sus trabajos de la segunda mitad del mismo siglo. Además, que este tubérculo se haya encontrado en dos lugares tan distantes como Chiloé y las sierras peruanas es curioso, pero no inexplicable. La botánica demuestra que en Chile también existen, desde tiempos inmemoriales, varias especies que se encuentran únicamente en lejanos rincones americanos a pesar de tener un origen único.

Por supuesto que, para mantener vivo el mito en torno al estudio de Wisconsin, los medios peruanos han hecho una conveniente vista gorda a las publicaciones realizadas posteriormente por el propio Spooner, al completar sus investigaciones genéticas en febrero de 2008, y en las que demostró que el 99% de las papas cultivadas en Europa definitivamente son de origen chileno y no peruano, con lo que quedó científicamente establecido que el origen de la papa moderna sen encuentra en el territorio de Chile, más precisamente en la zona central y sur.

Esta disputa, como se ve, es en realidad comercial y el revestimiento histórico es sólo decorativo. Podemos presumir que el verdadero interés del Perú es económico y surge de la competencia desatada en los mercados internacionales para esta clase de productos agrícolas. Recuérdese que la producción de papas fue por muchas ocasiones una virtual salvación para los campos peruanos, cuya actividad agrícola ha sido tan castigada en algunos períodos de la historia, lo que explicaría en parte la pasión que el Perú le pone a su relación y a sus afanes exclusivistas con la papa.



El caso de la Aceituna y el Olivo (ámbito agropecuario-culinario)

RECLAMO PERUANO: No es mucho lo que merece comentarse sobre este asunto. El fruto del olivo que se comercia en estas latitudes del continente sería distintivo de sector agropecuario peruano, a los ojos de varios de sus productores. Chile se habría apropiado de la popularidad peruana de este producto y lo estaría comerciando como propio o, cuanto menos, publicitándolo como el mejor de toda la región. He allí un posible y futuro conflicto comercial.

REFUTACIÓN: La existencia de una variedad de aceitunas negras llamada "peruana" ha llevado a varios fantasiosos mal informados de ese país (incluso periodistas) a presumir del "origen peruano" de los olivos, que, como bien sabemos, son conocidos por la humanidad desde hace más de 5.000 años, remontando su origen a las antiguas tierras del Medio Oriente (Egipto, Persia y Mesopotamia). Los más indagadores se limitan a hablar de la

aceituna como un producto característico de la agricultura peruana, pero también insisten en clamar con recelo la competencia que Chile les representa al respecto.

La verdad es que no existe ninguna clase de aceituna *"de origen peruano"*; eso es sólo un mito o un error. Lo que hay es una variedad introducida cuyo cultivo y comercio se popularizó en el Perú hasta adoptar su gentilicio. Es digno destacar que los cultivos de aceitunas en Chile comenzaron casi paralelamente al de Perú por un insólito y pintoresco acontecimiento narrado por el cronista Garcilaso de la Vega: cuando el Procurador General Corregidor y Maestro de Gonzalo Pizarro, don Antonio de Rivera, llevó al Perú unos cien pies de olivos en 1560, sólo tres plantas sobrevivieron al viaje y fueron trasplantadas a un huerto de Lima que se cree ancestro del actual Bosque del Olivar de San Isidro. Sin embargo, una de las plantas desapareció a pesar del celo con que eran vigilados. Los presuntos ladrones parecían ser trabajadores negros de la misma finca. Autores como el naturalista francés Claudio Gay en su "Historia Física y Política de Chile" (1858) y luego Luis Correa Vergara cuenta en "Agricultura Chilena" (1938) comentan que, tras mucha indagación, el olivo perdido apareció en una hacienda chilena, probablemente vendido a sus dueños por los secuestradores, dato también aportado Garcilaso. Esta historia es confirmada también por Diego Barros Arana en su "Historia Jeneral de Chile" (1884-1902), donde escribe:

> *"Un pie de olivo, traído misteriosamente del Perú en 1561, generalizó esta planta en el país con tal abundancia que a fines del siglo, Chile exportaba aceite. Del mismo modo, y gracias a las ventajas del suelo chileno para este género de cultivos, se propagaron en poco tiempo y sin grandes ni esmerados trabajos, el cáñamo, el lino y muchas otras plantas útiles al hombre".*

Este primer olivo chileno proliferó de modo vertiginoso por todo el territorio, tanto así que resulta difícil creer que no llegaron más plantas en los años siguientes. Por el 1576, Góngora Marmolejo escribía que las aceitunas chilenas de Coquimbo "*exceden en bondad a todas las del reino*". Dos siglos después, Córdoba y Figueroa decía de Chile: *"Hay muchos olivos de singular robustez y excelente fruto"*.

Lo que en realidad molesta al Perú es la penetración de aceitunas producidas en Chile (las de Azapa, por ejemplo, una de las más famosas, y ya se ha reconocido por legislación su denominación de origen) en los mercados del Brasil, que por cercanía geográfica y comercial eran mucho más favorables al Perú. Demás está recordar también que la producción de aceitunas en Chile cuenta con una gran variedad de tipos y precios bastante convenientes, que podrían tener éxito en mercados de Estados Unidos, Europa y Asia, aún un tanto lejanos para los productores peruanos.

Se debe agregar a esta prosperidad, también, el notable crecimiento que ha experimentado la industria de los aceites de oliva chilenos en los últimos años, superando también ampliamente a la producción peruana y convirtiendo a Chile en uno de los productores más cotizados y de mejor calidad.

El caso de la Chirimoya (ámbito agropecuario-culinario) 

RECLAMO PERUANO: Las sabrosa fruta motiva largos tratados en el Perú. Se conocía en la región desde los tiempos incas y los conquistadores la descubrieron en ese país. La Chirimoya peruana contaría, además, con una denominación de origen legalmente reconocida. El Ministerio de Agricultura del Perú ha iniciado actividades y celebraciones dedicadas al fomento de este privilegio, que Chile intentaría plagiar comerciándolas con el nombre de *"Chilemoyas"*. A principios de enero de 2004, el diario "El Comercio" del Perú anunció que con la conformación de la Comisión Nacional de Productos Banderas peruanos, encabezados por el pisco y la lúcuma, la Chirimoya también postularía a la lista para ser promovida en el extranjero como neta y exclusivamente peruana. El diario llama esta vez al fruto *usurpado* como la *"Chilimoya"* y retoma la monserga del plagio comercial de parte de Chile. Poco tiempo después, el Vicepresidente de la Asociación de Exportadores del Perú (ADEX), Salomón Díaz Pérez, se preguntaba cómo Chile podía aprovechar más que su patria las posibilidades de exportación de chirimoya y tuna (Diario "Ojo" de Lima, "Desperdiciamos alimentos andinos", 20 de enero de 2005).

REFUTACIÓN: Las Chirimoyas o *Annona Cherimola Mill* de los científicos, no sólo se encuentran originalmente en Perú. Son autóctonas también de Colombia y de una parte del Ecuador y, de hecho, Alphonse de Candolle aseguraba que su origen estaba en territorio ecuatoriano. Otros, incluso, lo trasladan más cerca de Centro América. Su nombre procede más bien del territorio colombiano oriente, de *"cherimoyabaum"*, como se ha propuesto en más de un estudio.

Introducidas por los conquistadores en España y hasta parte del Asia y del Norte de África, los reclamos de ciertos sectores agropecuarios sobre la exclusividad de la producción de la Chirimoya originaria en el Perú, están absolutamente fuera de lugar y de contexto, con un atraso de medio milenio, pues su producción ya se observa en prácticamente todos los países del mundo de clima subtropical. Aparte de Perú y Chile, los principales productores son Taiwan, España, Bolivia, Ecuador, Argentina, Colombia, USA, Australia, Sudáfrica e Israel, por lo que el reclamo carece ya de toda posibilidad de efecto.

Según anunció con balizas al diario "La República" del Perú (26 de mayo 2002) el experto en agronegocios y colaborador del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, don Antonio Brack, los chilenos estarían intentando presentarla ante la UE como un producto originario y propio, para lo cual se la inscribió en el Registro Internacional de Patentes de USA con la denominación *"Chilemoyas"* o *"Chilimoyas"*, intentando simular que el término deriva del nombre de Chile y presentándolo comercialmente como un producto autóctono del país. Olvidó decir, sin embargo, que el nombre tampoco es una identidad definitiva para el fruto, pues en distintas partes del mundo se las llama:

- *Cherimoya*

- *Chirimollo*
- *Custar Apple*
- *Cherimolier*
- *Cherimolio*
- *Anoné*
- *Pigna*
- *Anonánea*
- *Mamón*
- *Pomme-Canelle*
- *Cherimoyer*
- *Corossol*
- etc.

En otras latitudes hay incluso denominaciones acomodadas al origen de las partidas de Chirimoyas, como la *"Calimoya"* o *"Calimoyer"*, denominación comercial que, a veces, se ha utilizado cuando proceden de California, USA.

Por otro lado, la denominación de origen interna con que cuenta el Perú no es para las *Chirimoyas* en general, sino solamente para la variedad *Chirimoya Cumbe*, originaria del pueblo de San Toribio de Cumbe y del valle homónimo. Las actividades fomentadas por el Ministerio de Agricultura del Perú son sólo las relacionadas con esta patente y las celebraciones que se realizan al respecto en Cumbe, desde 1995.

En Chile, la chirimoya constituye una de las frutas de mayor producción y consumo, lejos de ser una mera "campaña" de posicionamiento del producto en los mercados. Basta una visita al centro de Santiago para verificar la cantidad de puestos frutas vendiéndolas a los transeúntes. Así lo admite también el Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador ("Estudios de Mercado para Frutas y Hortalizas Seleccionadas", de Francisco Ferrucci Péndola, Consultor IICA/PROCIANDINO), quien escribe:

> *"Uno de los países que más avances han logrado para conocer el comportamiento de la chirimoya es Chile... ha logrado identificar que para obtener un fruto comercialmente apto es aquel momento en que los frutos manifiestan un cambio en la coloración de su pilosidad, que sucede entre 10 a 15 días antes que se produzca un cambio en la coloración de su epidermis que varía de un verde fuerte a uno más pálido... las investigaciones realizadas en Chile muestran que el encerado y uso de absorbedores de etileno no alteran las características organolépticas de los frutos, ni tienen efectos negativos sobre la madurez de los frutos*

> *almacenados en ambientes refrigerados... Los límites de conservación obtenidos en Chile bordean los 20 días"*.

Esto ha facilitado el éxito de las exportaciones chilenas de estos frutos por sobre las del Perú.

Ahora bien, ¿por qué lo de *"Chilemoyas"*, si es que esto es real?. Existen restricciones internacionales al uso del nombre que Perú considera el *verdadero y único* para la fruta. Entre el 2001 y 2002, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, España, estructuró y emitió una orden en la que establece jurídicamente los derechos a uso de la denominación de origen para las *Chirimoyas* de la Costa Tropical de Granada y Málaga, con lo que se reconoce para la UE un importante precedente sobre el uso y comercialización del término en uno de sus miembros, pues Motril y la Costa Tropical acaparan cerca del 80% de la producción mundial del producto, según cifras de ese organismo. Es por esto que la utilización del término por parte de Chile, en sus exportaciones de chirimoyas a la UE, por ejemplo, iban a toparse necesariamente con el problema de conservar la denominación que ha sido identificada con España para esos mercados, circunstancia en la cual se ha discutido cambiar la denominación del producto por otra comercialmente favorable y que evite, demás, eventuales, roces legales con la producción española, como consecuencia del Tratado con la UE.

Vemos así que la supuesta "campaña chilena" por apropiarse del origen de la chirimoya y *"arrebatárselo al Perú"* a través de una redenominación, sólo existe en la mente afiebrada de algunos personales chovinistas que han tenido el egoísmo de reaccionar airadamente contra las chirimoyas chilenas, pero que mantuvieron discreto mutismo cuando fue España la que inscribió su propio registro de origen para la cotizada fruta.

Aunque no corresponde a nuestro ámbito de investigación el defender o desacreditar la denominación de la Chirimoya con respecto a su origen territorial, como pretende establecer la intención peruana de debate en torno al producto, no podemos pasar por alto algunas interesantes referencias de investigadores nacionales, como Sebastián Carreño H., quien propone que el nombre Chirimoya provendría de *chiri* (expresión que significa *frío* en varios idiomas y que podría estar relacionada directamente con el origen del nombre de Chile) y de *moyu* (*seno de mujer*, en mapudungún).

El caso de la Lúcuma (ámbito agropecuario-culinario) 

RECLAMO PERUANO: Por ser esta fruta peruana desde su origen (científicamente llamada *Pouteria Lucuma*) identificándose en todo el mundo como tal, su aparición se remitiría exclusivamente a los valles interandinos del Perú y del Ecuador, siendo conocida por los incas. En este caso, la acusación es que Chile se la habría apropiado en tiempos recientes para hacerla competir con la producción peruana a través del apoyo dado por el Estado a los productores. Aparece mencionada entre los "productos bandera" de la Comisión Nacional creada a principios

de 2004 para fomentar la exportación de los productos "exclusivos" del Perú en los mercados del mundo. Así fue presentada, por ejemplo, en la Segunda Cumbre Internacional de Gastronomía "Madrid Fusión", que se celebró en el Palacio Municipal de Congresos de la capital española entre el 13 y 15 de enero. También se presentó allí al helado de lúcuma como una exclusividad peruana. El lunes 25 de julio de 2005 el diario peruano "El Comercio" agregaba con soberbia en un reportaje dedicado a los "productos bandera" locales, que la lúcuma es un producto *"propio de los valles interandinos"* y que *"fue domesticada en nuestro suelo* (Perú) *en tiempos prehispánicos. En la actualidad es cultivada también en Ecuador y Chile, pero el Perú es el único productor mundial importante"*.

REFUTACIÓN: Traída tempranamente por los conquistadores, la Lúcuma se cultiva en Chile no desde tiempos recientes, como se alega, sino desde el siglo XVI, siendo producida principalmente desde La Serena hasta Quillota. Es decir, antes de que Chile y Perú nacieran como tales, de modo que la acusación de "usurpación" nuevamente, es una fantasía de superchería histórica.

Los ejemplos abundan al respecto. Hacia 1576, un tiempo después de llegar a Chile formando parte del equipo militar de Pedro de Valdivia, el cronista y posterior regidor de Valdivia, Alonso de Góngora Marmolejo, escribe sobre la actual provincia de Coquimbo en su "Historia de Chile desde su descubrimiento hasta 1575":

> *"Hay abundancia de trigos y legumbres y de las demás frutas europeas; más las aceitunas exceden en bondad a todas las del reino. Las lúcumas, que sólo aquel terreno produce, son muy electas".*

Hacia 1660, el sacerdote jesuita e influyente político del siglo XVII, Diego de Rosales, escribía en su "Historia General del Reino de Chile, Flandes Indiano" al referirse a la segunda población de La Serena:

> *"...no tiene necesidad toda aquella comarca de que le venga de fuera casi ninguna cosa para la vida humana, porque tiene cosecha de pan, vino y carne, con todo género de legumbres y frutas de Europa, que sus vecinos con singular curiosidad han traído, y aún más que en Santiago, porque fuera de las de Europa y las propias de la tierra tiene dos muy buenas, que son un género de pepinos muy dulces, de una cáscara muy sutil, lisa y variada de colores, y las lúcumas, como las del Perú, de extremado sabor, y el hueso muy liso, de color morado".*

Por su parte, Córdoba y Figueroa escribe en "Historia de Chile", hacia 1751:

> *"...y aún todavía es más notable la abundancia de membrillos y lúcumos, y de esta especie hay unos singulares en Coquimbo, que sólo los produce aquel país".*

Curiosamente la cita en la que siempre se apoyan los autores peruanos para demostrar la exclusividad de la Lúcuma y sostener la extraña tesis de la "usurpación", generalmente no es presentada en toda su extensión, pues la lectura de la frase completa demuestra que la fruta ya estaba introducida en Chile al momento de ser escritas dichas líneas, echando por tierra el mito peruano del supuesto plagio del producto en tiempos recientes. Corresponde a un impreciso fragmento escrito hacia 1716 por el viajero francés Amadeo Frezier, en su obra "Relation du Voyage de la Mer du Sur aux Cotes du Chile et Perú", refiriéndose en realidad a la agricultura en torno a Valparaíso :

> *"Se comienza a conocer en este clima que no crece en el resto de Chile y que es particular del Perú: se llama lúcumo..."*

En el mundo actual, la Lúcuma es reconocida como una fruta "exótica" o "andina", pero no con apellido peruano ni chileno. Las campañas de promoción de exportaciones de Chile en el extranjero han respetado esto. El resquemor de los productores peruanos de Lúcumas radica, entonces, en el hecho de que Chile y Perú son los únicos países donde se da el fruto en estos volúmenes, aguando las expectativas de posicionarse fácilmente con la exclusividad, para abastecer los mercados internacionales.

Con apenas 800 hectáreas sembradas con su "producto bandera" en todo su territorio, el Perú -por su condición de país andino- es beneficiado por la Ley de Preferencias Arancelarias que conceden unilateralmente los países de la UE, por lo que sus exportaciones de Lúcuma tenían el privilegio de liberarse de tributaciones. Sin embargo, el acuerdo comercial de Chile con el bloque podría constituir un duro golpe de competencia al Perú, lo que es la génesis de sus temores. Lo mismo sucede en relación al TLC de Chile y USA, pues este último país incluía a Perú entre las naciones dignas de recibir facilidades tributarias por estar en condición de lucha contra el narcotráfico. Sólo el TLC logrado después por Perú con USA ha mitigado en parte esta clase de temores mercantiles.

Según la anteriormente citada fuente del diario "El Comercio", hubo un crecimiento de las exportaciones peruanas de Lúcuma y sus derivados desde de US$ 20.000 en 1999 a US$ 140.000 en el 2004 pero, según advierte el mismo periódico limeño, *"ojo, que el gran responsable de este salto es Chile, que desde el año pasado* (2004) *ha reemplazado a los EE.UU. como nuestro principal cliente"*. Con esto, la fuente intenta convencer al lector de que *"El interés de Chile sería incentivar el crecimiento de la demanda interna del fruto, apuntando quizá a convertirse en exportador en el futuro"*, cuando la verdad es que el consumo interno de la Lúcuma supera ampliamente al del Perú y ya se está exportando desde hace tiempo este producto desde Chile. Muy probablemente, el haber logrado introducir en mercados internacionales el helado con sabor a Lúcuma, se trata de un logro chileno.

En Chile se distribuye comercialmente la Lúcuma desde el Valle de Azapa hasta Santiago. Por su demanda en la industria heladera y de otros alimentos, el cultivo de Lúcumas se ha extendido tanto

en Chile, que ha alcanzado los niveles del Perú y de ahí estas reacciones de descontento limeño. Aunque la demanda internacional sigue siendo un tanto baja para ambos productores, países como Argentina, USA e Italia se mostraron interesados en incorporar la presencia de este fruto en la repostería y la heladería, por lo que se iniciaron con Chile conversaciones directas muy favorables, comercialmente hablando, desde el 2001. Gran medida de este incipiente éxito de las exportaciones de Lúcuma desde Chile al extranjero, radica en el apoyo de la Dirección de Promoción de Exportaciones (ProChile) dado a empresas como la Agrícola El Roble Ltda., de la V Región, que abastece al 70% del mercado nacional.

Es bueno recordar que los sucesivos gobiernos del Perú -salvo por su fugaz promoción del producto en Europa- nunca han mostrado un acierto o un verdadero interés comprometido en la promoción de exportaciones de Lúcuma a mercados internacionales, salvo en simbolismos y connotaciones folclóricas. A diferencia de Chile donde la producción es comercial, en Perú se reduce casi exclusivamente a huertos caseros o de bajo volumen, que abastecen como proveedores a los exportadores.

El caso de los camélidos americanos (ámbitos ganadero-cultural)

RECLAMO PERUANO: La conformación de la Comisión Nacional de Productos Banderas del Perú -para varios de los productos que considera exclusivamente propios y que pretende introducir en los mercados internacionales como netamente peruanos, como hemos visto- incluía la Alpaca y la Vicuña entre estos patrimonios incompartibles, según el diario "El Comercio" del Perú del 4 de enero de 2004 y su posterior edición del 25 de julio de 2005. Esto se suma el persistente discurso de algunos medios de ese país (y también en Bolivia) respecto de que Chile habría "usurpado" comercial y culturalmente a los camélidos propios de territorio peruano (Alpacas, Llamas, Guanacos y Vicuñas), asegurando que los productores chilenos han buscado perjudicar a los ganaderos del Perú y tratar de apropiarse del origen de estos animales (!), explotándolos y vendiéndolos como propios en el extranjero. Bolivia también ha participado de esta clase de acusaciones, pero de forma realmente bizarra e irrisoria. El diario paceño "La Patria", por ejemplo, "denunció" a principios de junio de 2004, que *leones chilenos* (?) habían escapado desde *"el zoológico de Calama"* (ciudad donde no existe ningún zoológico) emigrando a territorio altiplánico, donde devoraron masivamente llamas y vicuñas. De hecho, el diario asegura que *“las llamas están en peligro de extinción por la aparición de los leones de Chile”*, ridícula afirmación que respaldó el Prefecto de Oruro, Walter Lague, agregando que la presencia de estos supuestos felinos era fomentada por Chile para conspirar contra los ganaderos bolivianos, para que *"se vean obligados a vender a bajo precio sus camélidos, porque desde Chile se tiene una mayor demanda para exportar llamas a Europa y Norteamérica, pero su producción no alcanza, porque el consumo de la carne de llama y de guanaco es masiva en el norte chileno"*. El 6 de febrero de 2005, el diario peruano "La República" anunciaba por su lado la instalación de microchips a 750 alpacas en el Perú para combatir el *"tráfico ilegal*

de camélidos hacia Chile". Según el mismo medio, en la ocasión el especialista en camélidos del Ministerio de Agricultura, Daniel Aróstegui, dijo que se *"llegó a la conclusión de que el 90% de alpacas que exportó Chile vienen de Perú ya que oficialmente sólo salieron 4.000 animales, pero de modo ilegal han salido 40.000 alpacas al mercado internacional y si Chile sólo tiene 20.000 alpacas, es cuestión de sumar uno más uno"*.

REFUTACIÓN: Por alguna razón que desconocemos, los "expertos" peruanos y sus émulos bolivianos parecen desconocer el hecho de que a la fauna poco le importan los límites políticos de cada nación y sus fronteras internacionales, por lo que el sólo reclamo de que camélidos americanos o auquénidos, como la llama o la alpaca, *"son peruanos"*, resulta burdo e infantilmente chovinista, considerado que en Chile se encuentran habitando desde tiempos inmemoriales, con fósiles tan antiguos como los que se encuentran en Perú y Bolivia. De hecho, está demostrado que el *Alticamelus*, un extinto camello prehistórico americano de 3 metros de altura, fue el antecesor de todos los actuales auquénidos, mismos que el Perú pretende teñir ahora con los colores de su bandera, y que este animal habitó gran parte del continente -sin distingos de límites actuales- durante el Mioceno y el Plioceno, encontrándose también en territorio chileno desde fines del Terciario, cuando emigraron hacia el sector sudamericano desde América del Norte.

Las fuentes históricas desacreditan por completo las actuales acusaciones de plagio o usurpación, al demostrar la presencia inmemorial de los camélidos americanos en territorio chileno. En "Crónica del Perú", por ejemplo, Pedro Cieza de León escribe desde Lima hacia 1550 que las llamas eran apodadas *carneros y ovejas de tierra* por los conquistadores, agregando lo siguiente:

> *"Paréceme que de ninguna parte del mundo se ha oído ni entendido, que se hubiese hallado la manera de ovejas* (se refiere a las llamas) *como son las de estas indias, especialmente en este reino, en la gobernación de Chile, y en algunas de las provincias del río de la Plata, puesto que podrá ser, que se hallen y se vean en partidas que no están ignotas y escondidas. Estas ovejas digo que es uno de los excelentes animales que Dios crió, y más provechoso. El cual parece que la majestad divina tuvo cuidado de criar este ganado en estas partes, para que las gentes pudiesen vivir y sustentarse. Porque por vía ninguna estos indios, digo los serranos del Perú, pudieran pasar la vida si no tuviera de este ganado o de otro que les diera el provecho que de él sacan".*

Como en Chile los mamíferos de buen tamaño eran pocos, la domesticación de llamas y alpacas fue muy popular entre los españoles de la Conquista y la Colonia, y ya estaban incorporados a la cultura ganadera de las tribus locales. Estos *carneros de tierra* servían particularmente para suplir la falta de caballos para cargas y asistencia en el transporte de material desde las minas, a pesar de que el animal difícilmente soporta pesos superiores a los 30 kilos. Los arrieros o "carnereros" que las criaban podían

encontrase en Arica, al interior de la actual Antofagasta e incluso en Copiapó hasta sectores de la zona sub-atacameña.

En 1716, el viajero francés Amadeo Frezier escribe en su "Relation du Voyage de la Mer du Sur aux Cotes du Chile et Perú" al referirse a la zona de Copiapó:

> *"En los cerros de esta región hay muchos* guanacos*, especie de camello y de corzo..."*

El jesuita Alonso de Ovalle, por su parte, comenta su presencia en el Capítulo V de su "Histórica Relación del Reyno de Chile", de 1646, mientras describe la fauna cordillerana chilena:

> *"Hay muchos papagayos, cabras monteses, que llaman vicuñas, y tienen una lana tan fina y delicada y de tan suave tacto como la seda, de que hacen los sombreros que tanto se estiman en Europa. Hay muchos guanacos, y carneros y que llaman de la tierra, que son a manera de camellos poco menores, de cuya lana se hacen los cumbes que se tejen en el Perú y se estiman más que si fuesen de seda, por la fineza de sus colores y la suavidad de su tacto".*

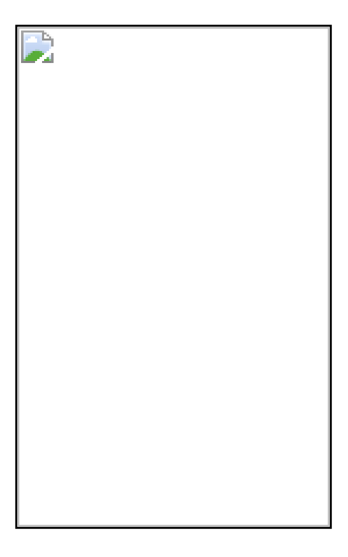
Más tarde, el negocio de la crianza y arreo de llamas fue desplazado por la ganadería de mulas, mucho más resistentes y útiles para las cargas. El uso de su carne, lana y cueros, permitió que siguieran siendo explotados, sin embargo, al punto de que la nota real firmada en Aranjuez con fecha 26 de junio de 1803, comunicaba al Gobernador de Chile algunas medidas para incentivar en la caleta atacameña de Paposo y alrededores *"la caza de las vicuñas en los desiertos inmediatos"*. Luego, en la Real Orden del 1º de Octubre de 1803 firmada en San Lorenzo, el Rey Carlos IV dispone, finalmente, de la fundación de una colonia aprovechando las condiciones *"que ofrece el territorio inmediato y el desierto de Atacama para cría de ganados, cosechas de granos y semillas, caza de vicuñas".* Esto desmiente uno de los mitos folclóricos del Perú, según el cual la vicuña, de alguna manera, fue introducida a Chile (nadie aclara cómo, pues no estuvo en cautiverio) y no se encontraba en forma natural.

En Chile existen las cuatro especies de camélidos americanos: llamas, alpacas, vicuñas y guanacos. Los guanacos habitan prácticamente la totalidad del territorio, subiendo a las zonas cordilleranas desde los desiertos nortinos hasta las estepas magallánicas. Contrariamente a lo que se asegura en Perú, gran cantidad de camélidos chilenos existen en forma salvaje y no en cautiverio, habitando en manadas especialmente dentro de las zonas de parques nacionales como el Lauca y el Isluga. También es posible encontrarlos al norte de Argentina. La mayor abundancia de guanacos y vicuñas chilenas puede hallarse al interior de Tarapacá, ya en territorio altiplánico chileno. También existe allí la más visible concentración de crianzas ganaderas de alpacas, de las que se explota su fina y abundante lana. Demás está recordar que la cría de alpacas y llamas lleva tiempo también introducida en Australia y en China, pero parece que el Perú sólo tienen ojos precautorios con Chile.

Adviértase sin embargo que, aun cuando peruanos y bolivianos le adjudican decididamente el origen de la pequeña y esbelta vicuña a su parte del territorio altiplánico compartido, los trabajos del zoólogo alemán Hagenbeck, publicados en Hamburgo hacia 1944, sugirieron que el gracioso animalito de la lana más fina y cotizada del mundo, podría proceder de las llanuras de la región al norte del territorio argentino, y que la explotación y la persecución iniciada en tiempos de los incas la obligó a refugiarse en las alturas andinas. Hagenbeck dio con una familia de vicuñas argentinas que podían pertenecer a la "raza originaria" de la especie, pues eran de mayor tamaño, menos esbeltas y de coloración más oscura.

También es bueno recordar que, el 5 de enero de 1973, el Gobierno de Salvador Allende adhirió al Convenio Perú-Boliviano de Protección de la vicuña. La incorporación de Chile a este acuerdo, seguido después de Argentina, y la promulgación del mismo como ley nacional -que prohibía la caza y la captura- fue ampliamente aplaudida por ambos países creadores del Convenio, lo que no se condice con la actual actitud del Perú, respecto de que la vicuña sería un animal ajeno a la tradición y a la historia de Chile, virtualmente "usurpado". De hecho, una de las muletillas favoritas de las fuentes peruanas es explicar la presencia de la vicuña y la alpaca en Chile a través de "contrabandos" desde el Sur del Perú o desde Bolivia hacia el país "mapochino", con lo que libran de la necesidad de argumentar buena parte de su reclamo.

La razón del reclamo peruano, al respecto, deriva en realidad de los problemas que ha experimentado la protección de los camélidos dentro de su territorio, especialmente al interior de Tacna, donde la escasez de pastos ha puesto el peligro la reproducción de cerca de 20 mil ejemplares que vagan en la zona andina. Esta crisis también afectó la continuidad de los rebaños de ganaderos locales, que utilizan principalmente las pasturas como alimentación de los animales. Estos problemas fueron reconocidos por el Consejo Nacional de Camélidos Sudamericanos del Perú, con sede en Junín, que también alertó sobre la cruel cacería de vicuñas que tenía lugar en Yauyos, que ha llegado a tal gravedad que los ganaderos locales se han armado para disuadir y confrontar a los cazadores furtivos.



Según ha comenzado a alegar el Perú, la fauna de Chile no merece ser representada con camélidos americanos como vicuñas o llamas, pues eran exclusivas de la cultura y la tradición peruanas... Ciertamente, esa idea no fue

compartida por la *Imperial Tobacco Company* de Canadá, al publicar en 1915 el bello diseño de esta caja de cigarrillos que homenajea a Chile identificando al país, precisamente, con una llama. Demás está recordar, además, que algunas versiones del mismísimo Escudo Nacional, inmediatamente posteriores a 1834, incluyeron una llama o un guanaco en lugar de un huemul, dada la importancia cultural que tenía este animal dentro del país.

El caso de las Paltas (ámbitos agropecuario-culinario) 

RECLAMO PERUANO: La conformación de la Comisión Nacional de Productos Banderas en Perú y el diario limeño "El Comercio" de principios de 2004, también mencionan a las paltas como productos nativos y exclusivamente peruanos. El hecho de que el fruto habría sido introducido a Chile por influencia peruana, según esta tesis, lo haría ajeno y presenta ventajas comparativas para presentarlo exitosamente como producto peruano neto.

REFUTACIÓN: No es mucho lo que necesita decirse para refutar esta extraña afirmación, partiendo por el hecho de que las paltas existen en forma nativa también en Ecuador y en México, país donde son llamadas "aguacates". Este reclamo también está fuera de todo contexto de tiempo y lugar pues, aunque autores como Robert Hodgson declararan en 1859 que fue introducida por los españoles hacia principios del siglo XVII, la palta también parece encontrarse en Chile desde tiempos precolombinos, ingresadas probablemente por los incas, desde Colombia hasta el territorio central chileno, incluyendo también el argentino. De hecho, en 1605, Garcilazo de la Vega declara que la palta es originaria de Ecuador, al igual que el nombre sudamericano del fruto (otros señalan que es una corrupción andaluza o indígena de otras denominaciones), desde donde la tomaron los incas. El científico alemán Rudolf A. Philipi, por su parte, escribe dos siglos y medio después que sólo la palta verde es la originalmente traída desde el Perú, mientras que la de cáscara negra, que crecía en Quillota y el Valle del Maipo, es de origen desconocido. De hecho, el llamado grupo de "paltas chilenas" está familiarizado en realidad con las paltas mexicanas, según se ha demostrado en nuestros días.

Tras terminar de ser repartidas por el mundo durante la colonia española, el producto se popularizó por sus múltiples usos culinarios y sus variedades. En tiempos recientes, a estas ventajosas propiedades se ha agregado el conocimiento de su riqueza en vitamina E y su capacidad de contrarrestar los efectos del colesterol en el cuerpo, lo que las hacen particularmente apetecidas en los mercados internacionales. Como las exportaciones de Chile en el mundo se vieron favorecidas por estos factores y por el crecimiento de la demanda en Estados Unidos, Europa y Asia, precisamente en momentos en que se firmaban los tratados de libre comercio, Perú reaccionó con esta reclamación al ver sus intereses comprometidos, nuevamente, por productores chilenos que han logrado introducirlas cada vez con más éxito en esos mercados, además de diversificar allá sus formas de consumo (ensalada, sandwich, etc.), que se remitía hasta entonces casi exclusivamente al uso que se hacía de la palta más bien sólo como fruta.

Vale recordar que la mayor embestida de las paltas chilenas en los mercados internacionales comenzó hacia 1981, luego de la

sobreproducción que experimentó aquel año el producto gracias a las condiciones agrícolas y fitosanitarias del territorio, lo que fue valorado especialmente por los consumidores norteamericanos, a partir de 1984. Otro factor positivo para Chile es que el tipo de cultivos desarrollado especialmente en zonas de cerros desde la IV a la VI Regiones, de cordillera a mar, ha permitido una excelente calidad del producto, al encontrarse fuera del alcance de plagas o heladas, no obstante que también puede hallársela en el nortino valle de Azapa y el algunos huertos del territorio Sur.

El éxito de la palta *Hass*, por ejemplo, se debe a estos factores y a la generosidad del clima en el territorio chileno, además de la propia resistencia a los fríos de esta variedad, originaria de cruzas entre ejemplares mexicanos y guatemaltecos, según el Dr. Berg. La conciencia de estos y otros factores permitió crear, en 1991, la Comisión de Paltas, dependiente de la Federación de Productores de Fruta de Chile. Recordemos que el 90% del consumo de paltas en Estados Unidos es, precisamente, de la variedad *Hass*, por lo que el verdadero "competidor" de Chile no es Perú, sino México, cuya producción máxima de *Hass* coincide con el mes de octubre a enero de cada año, donde también aumenta el consumo norteamericano. El país azteca también exporta con éxito a Europa. La posibilidad de Chile de competir con una nación vecina a los Estados Unidos se debe a que el producto chileno llegó allá en 1984, antes de que México fuese autorizado para exportar paltas al mercado norteamericano, cuya producción interna suele ser inferior a la demanda.

Cerramos este subtítulo con un comentario interesante que hemos tenido tiempo de verificar. Desde hace unos años a la fecha, la cocina peruana ha ido incorporando paulatinamente recetas muy chilenas para la preparación de las paltas, especialmente como entradas o ensaladas, que ha presentado en algunos restaurantes como plato típico peruano. Entre otras, las conocidas "palta reina", "palta cardenal", "palta York", "palta Victoria", palta (rellena) con carne, ensalada palta-apio, ensalada tomate-palta, tallarines con plata, puré de palta, etc. Es curioso, por un lado, cómo el Perú toma para sí gradualmente estos platillos hechos de palta populares en la tradición culinaria de los locales comerciales del Santiago clásico; pero más notoria es la actitud indiferente de Chile frente a tal situación, contrastada con las paranoias e histerias de algunas fuentes peruanas orientadas a denunciar las "usurpaciones" flagrantes del vecino sureño.

El caso de Geoglifos e inconografías arqueológicas (ámbitos turístico-cultural)

RECLAMO PERUANO: Se ha reclamado en ocasiones, que Chile estaría exponiendo en guías, folletos y catálogos turísticos algunas imágenes y diseños de geoglifos precolombinos (imágenes gigantes grabadas sobre la superficie de cerros o planicies), la mayoría pertenecientes a la famosa meseta altiplánica de Nazca, en Perú. La aparición de impresos promoviendo el turismo en el norte de Chile, ha generado algunos escandalillos y molestias manifiestas.

REFUTACIÓN: Esta cuestión encuentra su origen en la errada creencia peruana de que los geoglifos precolombinos son propios sólo de culturas directamente incásicas o preincaicas, y por lo tanto suyas, de modo que no corresponde que Chile se promueva turísticamente con tales imágenes. Creen estar, así, frente a una clara usurpación cultural e histórica, comparable al sacrilegio que significaría, por ejemplo, que el Perú se promocionara turísticamente con un Moai, con la mitología de Chiloé o con una imagen de las Torres del Paine. Como vemos, la ignorancia vuelve a ser un factor determinante en el despertar de la polémica, de manera similar al caso nominal de la inscripción de las marcas "Nazca" y "Cusco" que hemos visto más arriba.

Esta posición adolece de una serie de imprecisiones y está edificada sobre un grave error de conocimiento de su parte, al creer que Perú es el único poseedor de tales geoglifos y que en Chile no existirían ni podrían ser presentados como atractivo turístico. Desde Arica hasta Los Vilos (e incluso más al Sur), existen por toda la mitad Norte de Chile miles de estos geoglifos y petroglifos, siendo posible que incluso sólo una parte de ellos haya sido descubierta y restaurada hasta ahora. Muchos de estos son de fácil acceso, encontrándose a la orilla de carreteras o centros urbanos, y sus motivos no difieren mucho de los del Perú, por tratarse de un arte bajo la misma influencia precolombina: aves, llamas, monos, figuras antropoideas, cruces andinas o formas geométricas. Los hay principalmente en:

- Lluta
- Azapa
- Chiza
- Cerro Sagrado (Arica)
- Calartoco
- Tiliviche
- Huara
- Pintados
- Quillagua
- Cerro Chung-Chung
- San Pedro de Atacama
- Inca de Oro
- Valle de Elqui
- Valle del Encanto (Ovalle)
- etc.

Existen tours organizados y constantes a estos sitios, además de permanentes visitas científicas internacionales. Es, por lo tanto, una afirmación burda y suelta de cuerpo el aseverar que Chile

carece de tales atractivos arqueológicos o que no puede hacerlos participar de su publicidad turística. Más bien, está asociada a algún mezquino interés de Perú por mantenerse en la hegemonía de los atractivos turísticos de orden arqueológico que pueden encontrarse en Sudamérica, bajo el hecho indiscutible de la espectacularidad y la majestuosidad sin parangón de la misma clase de estructuras existentes en sus territorios, como la Pampa de Nazca.

El caso del poncho (ámbito industrial-cultural) 

RECLAMO PERUANO: Desde hace algunos años, a la fecha se ha sugerido en Perú que la tradicional prenda andina del poncho, una manta con un pliegue o agujero central para meter la cabeza y dejarlo caer sobre el cuerpo desde los hombros, sería de origen peruano e íntimamente relacionado con la historia de este país más que con cualquier otro. Una edición del diario limeño "El Comercio" del 30 de mayo de 2006, por ejemplo, en una entrevista al publicista e investigador peruano Armando Andrade, coleccionista de esta clase de prendas, definía al poncho como *"un peruanismo"* y *"la prenda más tradicional del Perú"*. Hasta ahora esta visión no adoptado el carácter confrontacional de otros casos como los anteriormente vistos, pero sí responde también en gran medida, al mito de la exclusividad cultural.

REFUTACIÓN: El poncho es una prenda propia de todos los pueblos andinos y parece haber tenido su origen en los tiempos de fusión entre las culturas indígenas locales y las españolas conquistadoras, pues los registros más antiguos de su existencia como tal datan del siglo XVII. En la referida entrevista, Andrade comentaba la existencia de una prenda de estas características en el Smithsonian Institute de Washington, de colores azules, rojos y blancos y con varias águilas bicéfalas en su diseño, fechado en 1670. Andrade señaló que este último es *"un signo que no se conocía acá"* (en Perú). Sin embargo, nos llama particularmente la atención, ya que el águila bicéfala sí existía como símbolo entre los indígenas de Arauco, según lo demuestran crónicas del siglo XVI. Además, los colores blanco, azul y rojo también se relacionan con la cultura mapuche, algo confirmado en un verso de "La Araucana", de Alonso de Ercilla, donde dice describiendo la resistencia mapuche contra los conquistadores: *"Por los pechos, al sesgo, atravesadas, bandas azules, blancas y encargadas* (rojas)*".* Según algunos autores, ésta sería la razón por la que dichos tres colores están presentes en la bandera nacional chilena.

Según trabajos de investigadores como Julio C. Tello, el poncho podría ser una prenda precolombina, identificable en la vestimenta de algunos entierros, especialmente en Paracas, afirmándose que existe una pieza datada en 2.600 años. Sin embargo, los autores peruanos parecen estar tirando un hilo entre el poncho y unas prendas indígenas muy anteriores llamadas *cushmas* y *unkus*, que presentan más bien características de capas o túnicas y no tienen detalles como la forma rectangular que caracteriza al poncho, por lo que el origen prehispánico de este último resulta muy dudoso e improbable.

En Chile el poncho es popular en todo el territorio, desde Arica hasta Magallanes, y se lo asocia a todos los personajes típicos: pescadores, mineros, rotos, huasos, milicianos antiguos, etc. Existen de todo tipo y diseño: desde los rústicos chilotes hasta los finos colchagüinos; de lana de alpaca en Parinacota hasta los de oveja magallánica en Tierra del Fuego. En los famosos dibujos del naturalista Claudio Gay sobre el Chile del siglo XIX, el poncho aparece varias veces en la vida nacional: en su ilustración sobre el juego de la bola, en la chingana de Fiestas Patrias, en los "trajes de la gente del campo", el dibujo "Carretero y capataz", y, al parecer, también en el niño que aparece en su famoso retrato de una familia mapuche y al hombro de los "Mineros", sólo por nombrar algunos.

Se debe admitir, sin embargo, que estas prendas también son muy populares en el Perú, en Cajamarca y Puno, principalmente, donde existe una riquísima industria de ponchos. De hay quizás, provenga el interés en "nacionalizarlo". Las *cushmas*, en cambio, son mas bien de sus territorios selváticos. En Bolivia no es menos importante esta presencia.

Especulaciones aparte, se sabe con certeza que el poncho aparece en casi toda la región del Pacífico sudamericano con el afianzamiento de los españoles en los territorios, principalmente difundido por los jesuitas, al parecer que queda observando las crónicas e imágenes de la época.. Prenda extremadamente sencilla pero útil al abrigo, no es raro que esto haya ocurrido simultáneamente en la región, incluyendo la zona de Arauco. De hecho, el propio Andrade reconoce que el nombre del poncho, que no es de origen quechua, podría encontrarse en la palabra *"pontho"* del mapudungún, lengua indígena mapuche, agregando que *"Al menos esa es una de las vertientes señaladas por los historiadores"*. Según sus rastreos, el uso de esta palabra se remonta al siglo XVIII.

El caso de los alimentos de origen marino (ámbito industrial-cultural-culinario)

RECLAMO PERUANO: Esta situación todavía está en etapa inicial y, aunque aún resulte sumamente imprecisa, de acuerdo a opiniones que de vez en cuando se oyen en el Perú y al material informativo que se publica en ferias culinarias internacionales donde se presenta el Perú, tendría que ver con algún grado de molestia o animadversión que produciría la presencia de una gran producción alimenticia basada en la calidad, sanidad y tamaños de los productos que proporciona la pesca y la marisquería chilena, y a sus perspectivas internacionales, por lo que el caso del *ceviche* podría formar parte de este conjunto. Hasta ahora, la mención de Chile no es directa, pero se diluye en aseveraciones tremendistas sobre la calidad de los productos marinos peruanos. En la Segunda Cumbre Internacional de Gastronomía "Madrid Fusión", en enero de 2004, por ejemplo, la Comisión Nacional de Productos Bandera del Perú también presentó la exclusividad de la comida peruana con especial énfasis en productos marinos, alegando que eran *los mejores* de toda la región del Pacífico. En abril de 2005, las empresas peruanas expositoras en la Seafood Exposition 2005 de Bruselas, Bélgica, alegaron esta vez que sus

productos eran demostradamente *los mejores del mundo*. Paralelamente, la ilegítima reclamación de una nueva delimitación marítima en la frontera chileno-peruana distinta al histórico límite en la línea paralela, parece estar basada, entre otras razones, en la aspiración del Perú a convertirse en el único gran productor mundial de harina de pescado, eliminando así la competencia chilena, ya que la zona marítima frente a Arica que pretende disputarle a Chile es rica en la pesca de anchoveta, el tipo de pez con que se elabora este producto, siendo Chile el segundo productor y exportador mundial de harina de pescado, precisamente después del Perú. A su vez, algunos agitadores y patrioteros en Perú han intentado sentar la calumnia de que es Chile el que quiere arrebatarle al vecino parte de su soberanía *"para acceder a las riquezas marinas"* del país incásico.

REFUTACIÓN: El Perú cuenta con una antigua y rica tradición culinaria basada en mariscos y peces de sus mares. Sin embargo, carece de algunas variedades y de la calidad de varios de los moluscos, crustáceos, equinodermos, algas y peces comestibles que hay en Chile. El éxito de los negocios de comida peruana instalados en Chile, por ejemplo, se debe en gran parte a la superioridad de los mariscos y peces chilenos por sobre los del Perú, algo que ha sido pública y reiteradamente reconocido por los propios empresarios peruanos instalados en tierras "mapochinas". Es el caso del famoso chef peruano Adriel Castratt, propietario del restaurante "Mare Nostrum", quien ha declarado que su fórmula del éxito y de su prestigio en este negocio ha sido mezclar *"las recetas peruanas con la calidad de los productos chilenos"*.

La tradición alimenticia en base a productos marinos se pierde en la línea del tiempo de la historia de Chile. Los conchales milenarios repartidos desde Arica hasta Tierra del Fuego hablan de un contacto íntimo entre los antiguos habitantes del territorio y las riquezas del mar, especialmente entre pueblos de tradición canoera, como changos, chonos, yaganes y alacalufes. La fuerte relación del chileno con el océano y la cultura de pescadores en todas sus costas (*"pa' mar adentro"* al decir del compositor Pepe Gallinato), bien pueden tener un cordón directo con este origen ancestral y remoto.

La calidad del producto chileno es algo que se conocía y se advertía en la administración colonial de América. el jesuita y político Diego de Rosales, en su antes citada "Historia General del Reino de Chile, Flandes Indiano", decía a mediados del siglo XVII que en La Serena *"remata una bien proporcionada bahía, regalada de mil géneros de peces y mariscos"*. Del mismo modo, dedica capítulos enteros a la captura de peces como la corvina, el pejegallo, el lenguado y hasta el bagre fluvial. Conciente de esta riqueza, el Gobernador Ambrosio O'Higgins ya se la hacía notar al Rey en carta del 13 de diciembre de 1788, especialmente en relación a pescados como el congrio. La orden del Soberano español firmada y despachada desde Aranjuez por Soler, a la que hemos hecho referencia más arriba, decíale a la Gobernación de Chile con fecha 26 de junio de 1803, sobre las posesiones chilenas en Nuestra Señora de Paposo (Atacama) que:

> *"...ha resuelto Su Majestad... formar una población arreglada en el paraje más a propósito de los puertos*

> *referidos; y no debiendo desentenderse el Consulado de Chile de una tan recomendable por su objeto, como ventajosa para el comercio por las proporciones que ofrece la referida costa, no sólo para la pesca y extracción del más exquisito congrio, sino también para la de la ballena".*

Poco después, con la Real Orden del 1º de Octubre de 1803 (también citada ya, a propósito de los camélidos americanos) el Rey Carlos IV, dispone crear el poblado que deberá sustentarse en base a la *"caza de vicuñas, explotación de metales y para la pesca de congrio y ballena".*

Actualmente, el caso de cría exitosa de salmones y ostras ha dado gran popularidad a Chile en otros mercados. Se experimenta exitosamente también con criaderos de esturiones y su producto estrella: el caviar. Hay, además, situaciones propias del país "mapochino", como el consumo de locos (abalones), erizos y picorocos (percebes), ambos prácticamente ajenos a la cocina de todas las demás naciones y que a futuro pudiesen llegar a constituir propuestas novedosas en el mercado. De hecho, los picorocos son crustáceos que sólo en las costas chilenas alcanzan el enorme tamaño al que estamos acostumbrados y, por ende, la posibilidad de su consumo. Otros casos importantes lo revisten la presencia de las langostas de Juan Fernández (y su presentación como plato típico "Perol de Langosta"), la centolla, el mejillón, el krill austral, etc. En el Sur están las ostras gigantes, las navajuelas y el incomparable huepo de Chiloé. En fin, la variedad y la calidad dan grandes posibilidades a Chile

He ahí la probable preocupación peruana, al advertir la dura competencia que podría darles la producción marina chilena en los mercados internacionales. Pero ojo: recuérdese que el Acuerdo con la UE, en uno de los pésimos puntos, permitiría eventualmente, las labores de extracción directamente en mares chilenos, por parte de países con fama de predadores marinos. Las últimas leyes de regulación de la pesca en desmedro de la actividad artesanal (uno de los sectores laborales más castigados durante los gobiernos de la Concertación), también podrían traer efectos negativos a este sector.

Ahora bien, no cabe duda de que la tradición culinaria también existe en Chile en forma de platos típicos, donde el elemento marino es protagonista: el curanto, el pulmay, la empanada de mariscos, la sopa marinera, el mariscal, el cochayuyo, el pastel de jaiba, el chupe de marisco, los locos-mayo, etc. Con regularidad se realizan atractivas ferias costumbristas de cocina tradicional en Valdivia, Puerto Montt y Chiloé, en las que el visitante puede comprobar con sus ojos y su paladar que la cantidad de platos y preparaciones típicas es sencillamente sorprendente, dejando de ignorante a cualquiera que presuma de saber al respecto.

Sobre los productos marinos, sin embargo, puede que el futuro chileno en el área económica esté en los mercados externos y a través de productos manufacturados que mezclen la producción primaria con el *plus* de la etapa industrial o valor agregado, como por ejemplo en la industria conservera nacional, que es bastante buena, desarrollada y de excelente calidad. Chile debe ser uno de

los pocos países donde los productos en conservas llegan a ser mejores que en estado natural y con mayores garantías de conservación y almacenamiento del alimento fresco. Este talento, unido al potencial de los productos marinos, podría reportar grandes perspectivas económicas de comercio en el exterior.

Un golpe especialmente duro recibió, en este sentido, la campaña peruana de posicionamiento de sus productos culinarios desplegada especialmente en España, como hemos visto, país desde donde procede gran parte de la combinación de ingredientes de mar y tierra en un mismo plato, y las recetas originales que hoy se han especializado en la comida peruana hasta hacerse características. Coincidiendo con el final período de Fiestas Patrias de Chile, se realizó una variada exposición de mariscos chilenos en el centro MercaMadrid, el más importante de la distribución mayorista en Europa, como parte de la fiesta denominada "Día Nacional de Chile", encabezada por el embajador chileno Osvaldo Puccio, el subsecretario de pesca Carlos Hernández, y la representante de ProChile, Patricia Braniff, acompañados de dirigentes de los pescadores artesanales. El encuentro tuvo tanto éxito e impresionó tan positivamente a los inversionistas españoles, que se establecieron de inmediato vínculos entre los extractores nacionales y los compradores mayoristas europeos, abriendo nuevas y promisorias expectativas de comercio directo en beneficio de un área tan postergada como el rubro de los pescadores chilenos. Los principales productos marinos festejados en el encuentro fueron almejas, erizos, locos, pulpos y cangrejos panchote, la mayoría de ellos procedentes de las islas Gaullín y Queilin.

Dicho de otro modo, con sólo una exposición abierta y bien constituida, la calidad de los mariscos chilenos logró conquistar las mismas posibilidades de acceso a los megamercados de España y al portal del comercio del resto de Europa, por las que el Perú está luchando desde hace varios años con campañas millonarias y con el innegable afán confrontacional que ha demostrado hacia su competidor chileno, como hemos visto.

¿Cómo andamos por casa? Elementos de origen chileno en la cultura peruana

> *"La emigración de los carrilanos de Chile, contratados por don Enrique Meiggs, duró cuatro años (1868-1872), las costumbres chilenas imperaban en los campamentos del Perú. La Cazuela y el Picante eran los platos inamovibles; el Monte y las Chapitas, los juegos en boga; y llegó a tal la influencia de verse a chilenos y peruanos ataviados con el poncho huaso y el bonete maulino. En sus fiestas se fundían cantares y se bailaba la Chilena".* (Oreste Plath, investigador costumbrista chileno que residió también en Perú)

La actitud del Perú hacia Chile, al fundar las absurdas acusaciones de "plagios" o "robos" culturales o históricos que hemos estudiado aquí, no guarda relación con el comportamiento que el propio país incásico ha llevado con respecto a la protección de lo que considera su propio y distintivo patrimonio. Así por ejemplo, la discusión sobre los fundamentos esenciales de origen "verdadero" de tantos productos que este país pretende disputarle al vecino chileno, como la papa, el pisco o algunos platillos que ya

hemos visto, entra en franca contradicción con hitos relevantes de la historia del Perú en su necesidad de reconocer o resguardar ciertos productos que considera fundamentales en la historia de la nación. Por ejemplo:

- En 1992, Perú declaró por decreto una raza de caballos como oriunda y propia del país: el hermoso y dócil Caballo de Paso. Esto, a pesar de que los equinos propiamente tales son una especie introducida por los españoles en el continente, ya que habían desaparecido de América 8 mil años antes de la llegada de los conquistadores. La explicación está en el distintivo que caracteriza el gracioso y cómodo andar de paso corto sincronizado de estos caballos peruanos, único en todas las variedades de caballos domésticos y debido a una adaptación propia. Sin embargo, el argumento valdría también, por ejemplo, para la inscripción de variedades nativas de papas chilenas, adaptadas hasta ser exclusivas y endémicas de zonas del territorio, a pesar de la oposición que el Perú ha manifestado en este caso.

- En 1997, se fundó en Perú la Asociación Nacional de Productores y Exportadores de la Aceituna Peruana para la protección y el fomento de un producto que allá se considera típico de su comercio histórico, pero que también trajeron los conquistadores durante el período colonial. Esta decisión pone de cabeza las críticas que el Perú ha formulado a iniciativas chilenas por el mismo estilo, con respecto a productos agropecuarios como la chirimoya, la palta o la lúcuma.

Tampoco guarda relación con el comportamiento que Perú ha tenido directamente hacia el patrimonio cultural de Chile, con el que ha compartido a lo largo de su historia varios elementos comunes adoptados de la influencia chilena, demostrando la reciprocidad "natural" de esta clase de intercambios y desvirtuando la tesis tendenciosa de la "usurpación". Veremos que, inclusive, desde el punto de vista usado por los propagandistas limeños, podría afirmarse que es en Perú donde actualmente se están presentando algunas unidades propias de la tradición y la historia chilena como elementos de origen peruano, ante la falta de cuidado de la legislación chilena con su propio patrimonio, como sucede con una famosa piedra nacional.

Siendo Chile uno de los pocos centros de estabilidad política y social tras la victoria conservadora en Lircay, en 1830, el país se había convertido en una atracción para habitantes de los tres países vecinos que intentaban esquivar largos períodos de luchas intestinas e inestabilidades políticas que se habían extendido mucho más allá del período de organización interna pos-independencia. Del mismo modo, los chilenos que partían al Perú por razones de trabajo, se establecían de preferencia en territorio de Tarapacá, sumando unos 20.000 en campamentos, guaneras y salitreras. Con la construcción de los ferrocarriles encargada a las compañías Meiggs y Casa Dreyfus, cuya política era dar preferencia al contrato de elementos chilenos por su fama de laboriosos y organizados, otros 25.000 más viajarían hacia territorio peruano. Resulta inimaginable, entonces, que el fluido

intercambio chileno-peruano no se diese también a niveles de tradiciones, costumbres y elementos del folclore que hoy pretenden ser arrojados al ring de lucha libre.

Hacia 1880, por ejemplo, varios autores peruanos coinciden en señalar que, al calor de los ánimos de la Guerra del Pacífico, el gobierno limeño decretó el cambio de nombre de todos los elementos con el gentilicio "chileno", sean ellos del folclore, la vida costumbrista peruana y *"a todo lo que pudiera recordar a los chilenos"*. Este hecho demuestra por sí sólo la gran cantidad de adopciones de elementos chilenos que habían penetrado en la sociedad peruana hasta aquel entonces.

No resulta difícil adivinar cuáles eran algunos de estos "chilenismos" de los que la sociedad peruana pretendían desprenderse por ley: En 1893, por ejemplo, reinscribieron la variedad de cueca conocida como *"la chilena",* con el nombre *"la marinera"*, en homenaje a su Marina de Guerra y al Héroe Miguel Grau, estilizándola y convirtiéndola en su actual música y danza nacional. El nombre de *"la chilena"* no era casual: había sido una variación de la zamacueca con elementos típicamente chilenos en su música y danza, que fue llevada de vuelta con estas modificaciones al Perú por los soldados y los rotos. Por mucho que esta afirmación pueda causar escozor en el orgullo y el patriotismo del país incásico, la confirman varios musicólogos y compositores de prestigio, como Clarita Solovera. El español Ciro Bayo y Segurola, por su parte, escribió sobre el baile boliviano *"caluyo"*, que presenció hacia 1897, esta sorprendente y explícita observación:

> *"Báilase también frente a frente, y tiene muchas mudanzas y mucho parecido, si no es lo mismo, con la zamba o zamacueca chilena, que aquí llaman cueca, y es baile nacional por excelencia entre los criollos bolivianos y peruanos".*

Otro caso interesante de adopciones de elementos culturales, lo constituye la presencia de la hermosa piedra preciosa chilena conocida como lapislázuli, dentro de la tradición histórica del Perú, y las consecuencias recientes de esta vieja relación.

Los yacimientos de lapislázuli están en las zonas cordilleranas de Ovalle, en canteras cercanas a Monte Patria y Combarbalá, antaño muy apetecidos por los joyeros incas que las compraban a las culturas diaguitas locales. Como la piedra estuvo presente desde hace unos dos mil años en la orfebrería y la fabricación de máscaras solemnes de las culturas chavín, moche e inca, es frecuente que en el territorio peruano se asegure a los turistas y a los visitantes que corresponde a una piedra *"típica del Perú"*, aunque, por supuesto, sin aclarar su origen chileno (sólo se la encuentra en dos países del mundo: Chile y Afganistán). Veamos tres ejemplos concretos:

- El Museo de las Tumbas Reales de Sipán, de la cultura moche, fue fundado en noviembre de 2002 en base a una fastuosa colección de joyas que incluye, precisamente, piezas de esta roca azul que se describen al visitante como *propias* de ese país y de la cultura incásica.

- Del mismo modo, el "vestido típico" que la Miss Perú, Débora Sulca, presentó en el concurso Miss Universo de Tailandia 2004, estaba confeccionado con vistosas incrustaciones de lapislázuli chilena, como lo reconocieron los propios diseñadores.

- Contamos con antecedentes, además, de la presencia de figuritas talladas en lapislázuli que, aparentemente, estarían siendo vendidas en algunos centros turísticos y arqueológicos del Perú como artesanía típica.

Cabe recordar que, por iniciativa del distinguido profesor Juan Grau, la lapislázuli fue declarada Piedra Nacional de Chile por el Decreto Nº 74 del 20 de septiembre de 1984 del Ministerio de Minería, de modo que la nacionalidad de la piedra está respaldada no sólo por el capricho de la naturaleza, sino por la propia legislación de su país de origen.

Recientemente, además, ha comenzado a sumarse como ejemplo de lo que atendemos el caso de las recetas típicamente chilenas para el consumo de paltas, caso que hemos visto más arriba, y que han empezado a formar parte de las cartas que el Perú ofrece como platos típicos para potenciar la "peruanidad" de esta fruta que también aparece entre los productos que identificarían culturalmente al país. A pesar de que en Chile no se ha realizado ninguna clase de observación o descargo por esta curiosa situación particular, cabe recordar que muchas de esas recetas conocidas como "palta reina", "palta cardenal", "palta York", etc., provienen de los menús que ofrecían varios de los ya desaparecidos restaurantes de Santiago, y que se remontan a principios del siglo XX cuanto menos, de modo que su aparición en algunos menús de comida peruana, a veces con nombres distintos, no es otra cosa que un caso de adopción culinaria.

En definitiva, la reacción peruana desconociendo estos nexos culturales e históricos cuando se trata de acusar a Chile, pero validándolos cuando está en necesidad de defenderse de similares imputaciones, deriva únicamente del histórico revanchismo del Perú y de su instintivo afán de competencia contra el vecino chileno. Además, revela lo bajo que han caído ya, en uno de los países más aficionados a invocar el nombre del prócer Bolívar, esas viejas peroratas de fraternidad bolivariana predicada entre naciones que, por mezquindades de fuerte acervo comercial, ni siquiera soportan que la historia los obligue a compartir mínimos elementos culturales como el charango, la diablada, el pisco o la papa.